



Niepoort Turris 2012

Concrétisant un rêve de Dirk Niepoort, TURRiS est un vin fait à partir d'un ancien vignoble avec plus de 130 ans, sans aucune conduite, face au sud, à Cima Corgo, Douro.

Le vin a vieilli pendant 15 mois en barriques (Fuder) avec plus de 60 ans, apportés soigneusement de Mosel, Allemagne.

En plus de considérer que c'est un vin incomparable, chaque bouteille est unique, une fois que toutes les étiquettes ont été dessinées directement sur papier, individuellement, par l'artiste plastique João Noutel.

Nous croyons que la composante iconographique et métaphorique de l'univers créatif de leur oeuvre, explorant, d'une façon un peu ironique, certains paradoxes et des contradictions humaines, telles que le désir, la tension, le bonheur, a à TURRiS une création analogue et représentative de l'audace et de l'optimisme, élégance et sobriété, dans une connexion parfaite du présent avec le passé. Chaque exemplaire comprend une reproduction d'un détail des étiquettes, numéroté et signé par João Noutel.

Dans ce partenariat entre le vin et l'art contemporain, nous croyons que TURRiS est un vin spécial, élégant, délicat, avec une complexité véritablement unique.

Les bouteilles magnum et double magnum ont en outre la particularité d'avoir la signature de tous les employés de Niepoort.

VINIFICATION

L'année 2012 a été marquée par un manque de pluie dans la région du Douro. En conséquence, le cycle végétatif de la vigne a débuté avec un retard de 15 jours en moyenne. D'un autre côté, l'hiver 2012 a enregistré des températures basses, ce qui a favorisé une croissance adéquate et équilibrée de la végétation. La période de maturation, plus fraîche qu'en 2011, a permis aux raisins de présenter un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité, facteur essentiel pour un palais frais et équilibré. L'année 2012 a été marquée par un manque de pluie dans la région du Douro. En conséquence, le cycle végétatif de la vigne a débuté avec un retard de 15 jours en moyenne par rapport aux années précédentes. Par ailleurs, les températures très basses de l'hiver 2012 ont permis une croissance adéquate et équilibrée de la végétation. La période de maturation, moins chaude que d'habitude, a favorisé un bon équilibre entre le sucre et l'acidité, facteur essentiel pour un palais frais et équilibré. La vigne a été entièrement vendangée le 11 septembre.

La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox, avec 25% de rafles. La période de contact entre la partie solide et la partie liquide a duré 5 semaines, un processus délicat qui a inclus une très légère macération et une extraction limitée.

Le Turris a vieilli pendant 15 mois dans deux très vieux fûts de 1000 litres, de plus de 60 ans, soigneusement apportés de Mosel (Allemagne). Le vin a été mis en bouteille sans collage ni filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur jeune et intense, légèrement ouverte, nous conduit jusqu'à un arôme profond, nettement minéral et cristallin. Ce vin, impressionnant de pureté et de finesse, révèle des fruits rouges frais et des notes florales printanières. En bouche, il est frais, soyeux mais avec une grande tension. L'élégance combinée entre minéralité et structure tannique dévoile une complexité unique. Ce vin se distingue particulièrement par sa finale longue. C'est un vin qui se «mastique» sans être lourd et qui nous permet de savourer l'autrefois.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vignoble unique

ÂGE DE VIGNES Plus de 130 années CÉPAGES Divers PIEDS DE VIGNE PAR HA 8000 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 450 PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE Oui FERMENTATION Stainless steel MISE EN BOUTEILLE décembre 2013 ÉLEVAGE 15 mois en fûts utilisés

EXTRAIT SEC (G/DM³) 26.8 ALCOOL (%) 13 PH 3.56 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.7

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 54 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1 PRODUCTION 2.207 bouteilles

